

Q/TCY

安宁螳川源酒业经贸有限公司企业标准

Q/TCY 0001 S—2021

代替 Q/TCY 0001 S-2018

配制酒

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010337 S-2021
备案日期: 2021 年 07 月 26 日

2021-07-26 发布

2021-07-28 实施

安宁螳川源酒业经贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的配制酒是以云南小曲清香型白酒为基酒，配以新鲜水果、玛咖（或玛咖粉）、甜白酒汁、松茸、重瓣红玫瑰等辅料，添加或不添加白砂糖、大枣、枸杞，经浸泡、分离、调配、澄清、过滤、杀菌或不杀菌、灌装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/TCY 0001 S-2018《配制酒》。

本标准由安宁螳川源酒业经贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘心忠。

食品

号: 53

期:

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为基酒，再配以新鲜水果、玛咖（或玛咖粉）、甜白酒汁、松茸、重瓣红玫瑰等辅料，添加或不添加白砂糖、大枣、枸杞，经浸泡、分离、调配、澄清、过滤、杀菌或不杀菌、灌装等工艺加工而成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据使用的原材料不同分为：梅子酒（青梅酒、雕梅酒）、木瓜酒、杨梅酒、山楂酒、橄榄酒、李子酒、枸杞酒、玫瑰花酒、玛咖酒、松茸酒、米酒等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小曲清香型白酒：应符合 DBS 53/007 的规定。
- 4.1.2 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 辣木叶：应符合 GH/T 1253 的规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.6 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.7 松茸：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 梅子、木瓜、杨梅、橄榄、李子、山楂等新鲜水果应：新鲜、充分成熟、无病虫害、无腐烂变质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 重瓣红玫瑰、甜白酒：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的正常色泽。	GB/T 15038
澄清度	清亮透明，有光泽，允许瓶底有少量沉淀物或悬浮物。	
香气	具有相应产品应有的香气及其酒香，诸香协调。	
口感	酒体醇和协调，爽口，酒体完整，无异味	
风格	具有相应产品的独特风格。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a (20℃) %vol	5.0~55.0	GB 5009.225
滴定酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 8.0	GB/T 15038
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 300	
总酯 ^d (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥ 0.35	GB/T 27588
氰化物 ^c (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 6.0 (仅限以木薯或代用品为原料的配制酒)	GB 5009.36
甲醇 ^e / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266

注：^a酒精度允许误差为标签标示值的±1.0%vol；^b总糖允许误差为标签标示值的±10g/L；
^c甲醇、氰化物均按 100%vol 酒精度折算。 ^d总酯仅限于酒精度≥25%vol 的配制酒。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合GB 2758 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg。抽取4kg样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并附产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。堆放高度以方便提取为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位(盖章)

2021年7月15日

备案单位主要负责人(签字)

2021年7月15日